

Beneficios nutricionales queso Arzúa Ulloa

Las explotaciones familiares, características de la D.O., en las que se lleva a cabo un manejo tradicional del rebaño, y en las que la alimentación se realiza fundamentalmente a base de los forrajes, en un medio geográfico favorable para el crecimiento de abundantes pastos de primera calidad, hacen que la leche producida tenga unas condiciones de calidad óptimas para la elaboración de los quesos. Está científicamente probado que estos sistemas de producción y alimentación del ganado de una forma más natural proporcionan a la leche una mejora en su calidad nutricional, debido a la mayor acumulación de **CLA (ácido conjugado linoléico) y de Ácidos Grasos Omega-3** en su perfil lipídico, ya que a medida que los animales consumen más pastos, se incrementa el contenido de estas grasas dietéticamente favorables, lo que también repercute en las características de los quesos elaborados.